

Perlebygssalat med abrikos og pinjekerner

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog perlebyggen i vand tilsat salt iflg. anvisningen på indpakningen, hvorefter den afkøles. Abrikoser og peberfrugt skæres i små terninger. Rist pinjekernerne på en varm pande til de er gyldne. Persillen hakkes groft.

Rør balsamicoeddike og olie sammen og smag til med salt og peber. Bland perlebyg, abrikoser, peberfrugt, rosiner, pinjekerner og persille. Hæld dressingen over salaten og vend rundt.

Ingredienser

2 dl perlebyg
3 1/2 dl vand
salt
8 tørrede abrikoser
1 rød peberfrugt
1 dl rosiner
40 g pinjekerner
3 spsk. persille, evt. bredbladet

Dressing:

4 spsk. hvid balsamicoeddike
2 spsk. olie
salt og peber